



# САДКО

меню ресторана



*В ресторане «Садко» в любую погоду, в любое  
время года найдется уютное местечко для  
беззаботного отдыха и счастливых минут в кругу  
семьи и друзей.*

*Добро пожаловать!*

*Мы открыты для Вас:  
с 7. 30 до 23. 00*

*7. 30 — 10. 30*

*Завтрак на любой вкус (шведский стол)*

*12. 00 — 16. 00*

*Аппетитный комплексный обед*

*18. 00 — 23. 000*

*Живая музыка, вкусные блюда, лучшие вина*

## САЛАТЫ

**Салат «Атлантида»** 1/100/15/10/2/2/6/5 325

Розовые креветки, мидии, пекинская капуста. Украшен экзотическими фруктами и королевскими креветками. Соус: оливковое масло, бальзамический уксус, кедровые орешки. (Время приготовления-10 мин)

**Салат «Гурман»** 170/15/15/15/6/2 350

Малосольная форель, свежие помидоры, огурцы, цветная капуста. Соус: майонез, кетчуп, лимонный сок. (Время приготовления-20 мин)

**Салат «Цезарь» с курицей** 195/15/15/12/1 300

Сочные листья салата «Айсберг» с мякотью жареной куриной грудки. Украшается жареными гренками из белого хлеба, греческими маслинами, тонкой стружкой сыра «Пармизан» и свежими томатами «Черри».

Соус: растительное масло, яйцо, горчица, соевый соус, травы прованса. (Время приготовления-15 мин)

**Салат «Цезарь» с королевскими креветками** 370

180/15/15/12/1

Сочные листья салата «Айсберг» с мякотью розовых королевских креветок. Украшается жареными гренками из белого хлеба, греческими маслинами, тонкой стружкой сыра «Пармизан» и свежими томатами «Черри».

Соус: растительное масло, яйцо, горчица, соевый соус, травы прованса. (Время приготовления-10 мин)

**Салат-коктейль «Капитан Немо»** 240

75/15/10/10/6/3/5/10/40

Мидии, щупальца кальмара, мясо моллюсков, осьминога, сурими и различных видов креветок. Украшается веером из лимона и яблока. (Время приготовления-15 мин)

Соус: растительное масло, соевый соус, лимонный сок.

**Салат «Фаворит»** 185/1 310

Куриное филе, говяжий язык, болгарский перец, свежее яблоко. Украшается кедровыми орешками, дольками консервированных мандаринов и черешней. Соус: майонез, томатный соус, коньяк. (Время приготовления-15 мин)

**Доставка в номер** 20%

*Салат «Греческий»* 170/6/30/2

**190**

Помидоры, огурцы, листья китайского салата, болгарский перец, оливки, сыр «Фета».

Соус: оливковое масло.(Время приготовления-10 мин)

*Салат «Лазурный берег»* 220/6/1

**270**

Пекинский салат, стручки зеленой фасоли, огурцы, тунец, репчатый лук. Украшается томатами «Черри», оливками, дольками перепелиных яиц. Соус: оливковое масло, бальзамический уксус, горчица, чеснок.(Время приготовления-20 мин)

*Салат «Принцесса»* 170/10/15/5/20/3/10/1

**280**

Ветчина, сыр, говяжий язык, маринованные и свежие огурцы. Острая заправка: сметана, майонез, хрен.  
(Время приготовления-15 мин)

*Салат «Столичный»* 150/10/5/6/2

**180**

Отварная мякоть курицы, картофель, свежий огурец, зеленый горошек, яйцо. Соус: майонез.(Время приготовления-15 мин)

*Доставка в номер*

**20%**

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>«Икра на льду»</b>	40/100/40/40/40/5/2	550
Лососевая икра подаётся с традиционными закусками: блинами, яйцом, сметаной и луком. (Время приготовления-15 мин)		
<b>«Рыбное яство»</b>	28/30/30/30/20/6/15/10/10/5/2	510
Мидии в голубых раковинах, малосольная форель, семга и палтус холодного копчения. Подается с дольками лимона, яблока, физалиса, оливками. Соус: хрен. (Время приготовления-20 мин)		
<b>«Мясная коллекция»</b>	30/15/20/20/20/6/15/10/15/2/20/10	330
Язычок, отваренный с кореньями, чикантная сыропочечная колбаска, ароматные ломтики карбонада и ветчины, голландский сыр. Подаются с дольками помидоров, огурцов, болгарского перца. Соус: горчица. (Время приготовления-15 мин)		
<b>«Овощной микс с чесночными круトンами»</b>		240
50/50/20/20/30/15/6/6/20/5/10/20 Свежие овощи: помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, маринованные початки кукурузы и лучка, корнишонов, оливок и зелени. Соус по вашему выбору: сметана, майонез, подсолнечное масло или остшая салатная заправка. (Время приготовления-15 мин)		
<b>«Губернские разносолы»</b>	50/60/50/50/50/10/6/2	240
Маринованные корнишоны и томаты «Чери», квашеная капуста, маринованные грибы, серебристый лучок, пряная морковь. (Время приготовления-15 мин)		
<b>«Заморское угощение»</b>	120/120/3/20/6/1	300
Рулетики из жареных баклажан, начиненные различными видами начинки: миндалем с зеленью и майонезом и помидорами с чесноком и зеленью. (Время приготовления-25 мин)		
<b>Селедочка под водочку</b>	100/50/20/10/3/50/10/5	160
Сельдь, отварной картофель. Соус: растительное масло, горчица, уксус. (Время приготовления-15 мин)		
<b>Закуска по-кавказски</b>	1/100/100/20/2/12/1	230
Жареный Адыгейский сыр в обрамлении салата из помидоров, оливок, зеленого лука. Соус: оливковое масло, бальзамический уксус. (Время приготовления-20 мин)		

## СУПЫ

**Солянка мясная сборная 250/12/5/10/20/1 200**

*Говядина, мякоть курицы, язык и ветчина. Подается с долькой лимона, оливками, каперсами, сметаной и зеленью. (Время приготовления-15 мин)*

**Уха рыбачкая 300/1 280**

*Классическая рыбная уха из свежего судака с озера Ильмень. Подается с зеленью. (Время приготовления-25 мин)*

**Похлебка по-старомосковски 300/20/1 140**

*Набор мясных продуктов и лесных грибов. Подается со сметаной и зеленью. (Время приготовления-15 мин)*

**Сырный суп 300/10/1 280**

*Ароматный сливочный суп подается с чесночными гренками и зеленью. (Время приготовления-15 мин)*

**Суп грибной 300/1 100**

*Постный суп ,приготовленный на грибном бульоне. Подается с зеленью. (Время приготовления-15 мин)*

**Доставка в номер 20%**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*Куриное филе, запеченное с баклажанами, помидорами и сыром* 1/260/20/3/1 250

*Куриное филе, баклажаны, помидоры, чеснок, майонез и сыр. Украшается свежими томатами «Черри» и греческими маслинами-гигант. (Время приготовления-20 мин)*

*Судак запеченный с картофелем по-русски* 1/360 300

*Филе судака, картофель, репчатый лук, морковь, сыр. Заправка: сметана, майонез, рыбный бульон. (Время приготовления-30 мин)*

*Кокот из морепродуктов «Эльф»* 75/1 160

*Сочная мякоть креветок и шампиньоны, запеченные под сливочным соусом. (Время приготовления-15 мин)*

*Жульен из цыплят с грибами* 75/1 120

*Мякоть отварной курицы, обжаренные лесные грибы с луком, сметанный соус. (Время приготовления-15 мин)*

*Жульен из лесных грибов* 90/1 120

*Лесной сбор: опята, маслята, вешенки, тушеный в сливках, запеченный под сырной корочкой. (Время приготовления-15 мин)*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Свинина «Стрелецкая» 100+20/75/100/100/15/3 420**

Натуральная свиная котлета на косточке с нежным сливочно-грибным соусом, картофелем «Хассельбак» и зеленой фасолью. (Время приготовления-40 мин)

**Лосось в восточном стиле 1/100/50/90/10/15/10/1 650**

Жареное филе лосося в специях. Подается с роллами из водорослей но-ри и красной икрой, маринованным имбирем, хреном васаби и соевым соусом. (Время приготовления-40 мин)

**Семга запеченная «На гребне волны» 240/40/9/20/3 630**

Нежнейшее филе морской семги запекается под ароматным слоем запеченных томатов и сладкого перца. Подается с зеленью, маслинами и дольками лимона. (Время приготовления-30 мин)

**Перечный медальон из говядины «Садко» 600  
100/150/100/20/5**

Филе говядины с корочкой из смеси перцев в сочетании с соусом из сливок и бренди. Подается с запеченными дольками картофеля и горячими сезонными овощами. (Время приготовления-30 мин)

**Судак «Ладожский» 170/30/100/20/2/9/20 420**

Филе судака запеченное под «шубкой» из грибов, лука порея, сыра и майонеза. Подается с отварным картофелем и тушеным луком пореем. (Время приготовления-30 мин)

**Свинина «Сицилийская» 420  
130/10/30/15/30/30/10/100/2**

Свинина, панированная в сыре. Подается с острым салатом из овощей, лимонным маслом и картофелем «фри». (Время приготовления-30 мин)

**Доставка в номер 20%**